Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement

1. Exigences en termes d'acquis

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître le champ d'application de la loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement (LRDBH) et celui des autres bases légales s'appliquant en complément ou distinctement de la LRDBH

1.2. Différencier les types de requêtes/bénéficiaires des autorisations traitées par le Service du Commerce, selon situations administrative et et technique de l'exploitation, connaître les étapes de la procédure conduisant à la décision administrative et les services compétents selon les demandes déposées

1.3. Différencier les catégories d'établissements publics et privés soumis à la LRDBH et les droits/obligations inhérents à chacune des catégories en question

1.4. Citer ou décrire succintement tout ou partie des éléments constitutifs suivants :
- 1.4.1. Types d'autorisations délivrées en fonction de la situation personnelle du demandeur
- 1.4.2. Horaires d'exploitation des établissements et notion d'établissement "fermé"
- 1.4.3. Conditions personnelles du responsable de l'exploitation et documents exigés
- 1.4.4. Obligations particulières des établissements voués à l'hébergement
- 1.4.5. Conditions objectives rendant d'entrée de cause une demande irrecevable
- 1.4.6. Conditions propres aux établissements
- 1.4.7. Motifs de fermeture d'établissements

1.5. Expliquer de manière précise la teneur des notions suivantes, y compris dans le cadre d'une mise en situation :
- 1.5.1. Types d'exploitation d'établissements (principale, accessoire, simultanée) et conditions/limites y relatives
- 1.5.2. Service de restauration et de petite restauration, en lien avec l'exigence du certificat de cafetier ou de la patente des métiers de bouche
- 1.5.3. Superficie d'exploitation, en lien avec l'exigence du certificat de cafetier et/ou le changement de catégorie d'établissement
- 1.5.4. Obligations légales du responsable de l'exploitation/du propriétaire du fonds de commerce et modalités d'application
- 1.5.6. Restrictions et interdictions légales posées à l'exploitation, appréciation de situation et sanctions en cas de non-respect
- 1.5.7. Activités accessoires de divertissement, conditions d'octroi, services compétents et limites par rapport aux établissements dont l'activité de divertissement est principale

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1. Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement du 17 décembre 1987 (LRDBH; RSG I 2 21) et son règlement d'application du 31 août 1988 (I 2 21.01)
- 2.1.2. Loi sur le tourisme du 24 juin 1993 (Ltour; RSG I 160) et son règlement d'application du 22 décembre 1993 (I 160.01)
- 2.1.3. Loi sur les spectacles et divertissements du 4 décembre 1992 (LSD; RSG I 3 05) et son règlement d'application du 11 août 1993 (3 05.03)
- 2.1.4. Loi sur la vente à l'emporter de boissons alcooliques du 22 janvier 2004 (RSG I 2 24) et son règlement d'exécution du 26 janvier 2005 (I 2 24.01)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Droit des denrées alimentaires – Microbiologie alimentaire et contrôle d'hygiène

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Situer le champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi que celui des principales ordonnances d'application y relatives
1.2. Connaître les principes généraux de la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels
1.3. Savoir utiliser les textes législatifs pour y trouver rapidement les réponses pratiques aux questions qui pourraient se poser
1.4. Connaître les obligations légales et citer les exigences relevant du secteur d'activité
1.5. Assurer la mise en œuvre de ces exigences dans un établissement
1.6. Connaître les principaux types de contamination chimique et microbiologique des denrées alimentaires
1.7. Connaître les bases élémentaires de la microbiologie alimentaire (multiplication bactérienne, toxi-infections alimentaires, principales bactéries pathogènes)
1.8. Connaître les règles d'hygiène des marchandises, des installations, des locaux et du personnel
1.9. Savoir prendre les mesures nécessaires dans l'établissement afin d'assurer la sécurité alimentaire
1.10. Etre apte à analyser les risques en matière d'hygiène
1.11. Etre apte à mettre en place l'autocontrôle d'un établissement
1.12. Répondre aux attentes des autorités de contrôle en matière d'hygiène et d'information du consommateur

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales

2.1.1. Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 9 octobre 1992 (RS 817.0)
2.1.2. Ordonnan ce sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 23 novembre 2005 (RS 817.02)
2.1.3. Ordonnan ce du DFI sur les boissons alcooliques du 23 novembre 2005 (RS 817.022. 110)
2.1.4. Ordonnan ce du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires du 23 novembre 2005 (OEDAl, RS 817.022.21)
2.1.5. Ordonnan ce du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires du 22 juin 2007 (RS 817.022.31)
2.1.6. Ordonnan ce du DFI sur les objets et matériaux du 23 novembre 2005 (RS 817.023.21)
2.1.7. Ordonnan ce du DFI sur l'hygiène du 23 novembre 2005 (RS 817.024.1)
2.1.8. Ordonnan ce relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse du 26 novembre 2003 (RS 916.51)
2.1.9. Loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 1999 (K 5 02)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, ordonnance, autre support) n'est autorisé à l'examen

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Santé et sécurité au travail

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître et bien comprendre les informations générales sur la directive MSST (Mesure Santé et Sécurité au Travail)
- 1.1.1. Qu'est-ce que la directive MSST ?
- 1.1.2. Pourquoi cette directive a-t-elle été édictée (but de la directive) ?
- 1.1.3. Toutes les entreprises doivent-elles appliquer la directive MSST ?
- 1.1.4. Qu'est-ce qu'une entreprise « sans dangers particuliers » ?

1.2. Établir un mode d'emploi décrivant les grandes étapes de l'application de la directive MSST de manière simple et claire (par exemple de la même façon que l'autocontrôle en matière d'hygiène alimentaire)
- 1.2.1. 1ère étape : s'organiser (implication de la direction, participation du personnel, définition des rôles et tâches de chacun)
- 1.2.2. 2ème étape : se former et agir (acquisition des connaissances, établissement d'une liste des dangers potentiels, prise de mesures de prévention)
- 1.2.3. 3ème étape : documenter et améliorer (garder une trace écrite de ce qui a été fait, mettre à jour et vérifier périodiquement)

1.3. Mettre en œuvre la détermination des dangers en 4 étapes (explication détaillée de la manière d'établir une liste des dangers présents sur le lieu de travail), élaborée sur la base d'une « solution de branche » (basée par exemple sur les documents Gastrosuisse) ou d'une « solution individuelle » (élaborée par l'entreprise elle-même)
- 1.3.1. Qu'est que la détermination des dangers ?
- 1.3.2. Comment effectuer la détermination des dangers sur votre lieu de travail ?
- 1.3.3. Étape 1 : repérer les dangers
- 1.3.4. Étape 2 : évaluer si les mesures existantes sont adéquates, s'il faut les renforcer ou en prendre de nouvelles
- 1.3.5. Étape 3 : garder une trace écrite du résultat de vos investigations
- 1.3.6. Étape 4 : revoir périodiquement la détermination des dangers et la mettre à jour

1.4. Décrire la directive MSST mise en questions et en réponses (des réponses concrètes aux questions fréquemment posées par les entreprises au sujet de leurs obligations légales)
- 1.4.1. Quels sont les aspects à prendre en compte dans une entreprise « sans dangers particuliers » ?
- 1.4.2. En quoi les connaissances de base consistent-elles ?
- 1.4.3. Quelle est la différence entre un danger et un risque ?
- 1.4.4. Suis-je obligé de faire intervenir des spécialistes de la sécurité au travail dans mon entreprise ?
- 1.4.5. Qu'est-ce qu'un spécialiste reconnu ?
- 1.4.6. Peut-on déléguer la responsabilité de l'application de la directive MSST à des spécialistes ou à un employé ?
- 1.4.7. Qu'est-ce qu'une solution de branche ? Est-il utile d'y adhérer ?
- 1.4.8. L'application de la directive MSST est-elle contrôlée ?
- 1.4.9. Et si je ne fais rien ?

1.5. Connaître certaines spécificités concernant la santé au travail dans l'hôtellerie et la restauration
- 1.5.1. Les types de stress (positif-négatif), leurs symptômes et leurs conséquences éventuelles (notamment burn-out)
- 1.5.2. Les types de harcèlement pouvant exister (psychologique-sexuel) et leurs conséquences
- 1.5.3. Les principaux moyens à disposition pour prévenir ou lutter contre ce type de situation

2. Références bibliographiques / légales

3.1. Manuel pour l'application de la solution de la branche « sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration » dans les petits et moyens établissements (2ème édition, Gastro Edition 2005, voir sous www.gastroprofessional.ch)
3.2. « Directive relative à l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail » (CFST), directive n° 6508.f
3.3. « L'accident n'arrive pas par hasard ! » - Informations concernant la sécurité au travail dans la restauration, les hôtels (CFST), référence 6209.f, 8ème édition, 2006
3.4. MSST : mode d'emploi santé et sécurité au travail (OCIRT)
3.5. Stressé ? Voilà ce qui pourra vous aider ! (SUVA PRO), référence 44065.f, 6ème édition, 2007

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (directive, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Loi fédérale sur l'alcool

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître les prescriptions légales relatives au commerce et à la vente de boissons distillées qui sont applicables dans l'hôtellerie et la restauration

1.2. Interpréter - en tenant compte de la pratique - les dispositions sur l'alcool importantes dans l'hôtellerie et la restauration (dispositions sur la protection de la jeunesse, sur l'importation et l'achat des boissons distillées)

1.3. D'appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la législation sur l'alcool

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales

2.1.2. Constitutio n fédérale de la Confédération suisse (RS 101)

2.1.2. Loi fédérale sur l'alcool du 21 juin 1932 (LALc, RS 680) et son ordonnance d'application du 12 mai 1999 (RS 680.11)

2.1.3. Loi fédérale s ur la concession des distilleries domestiques du 23 juin 1944 (RS 680.1)

2.1.4. Prescriptions relatives à la publicité et au commerce : www.eav.admin.ch

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Prévention des incendies

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître les prescriptions de prévention et de lutte contre l'incendie
1.2. Décrire le comportement correct à adopter en cas d'incendie
1.3. Connaître les différents moyens d'extinction selon les éléments/matières enflammé(e)s
1.4. Citer les risques possibles d'incendie dans les établissements publics et proposer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1. Loi sur les constructions diverses du 14 avril 1988 (LCI; RSG L 5 05) et son règlement d'application du 27 février 1978 (L 5 05.01)
- 2.1.2. Loi sur l'organisation et l'intervention des sapeurs-pompiers du 25 janvier 1990 (RSG F 4 05) et son règlement d'application du 25 juillet 1990 (RSG F 4 05.01)
- 2.1.3. Normes de l'association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI), directives n° 5. 8, 9 et 10 (www.ppionline.vkf.ch)
- 2.1.4. Notes expli catives de protection incendie AEAI n° 20 et 21
- 2.1.5. Directive n° 1941 de la commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Module 1
Premiers secours

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Evaluer une situation d'urgence
- 1.2. Donner les 6 points d'une alarme au service d'Urgences Santé
- 1.3. Appliquer le schéma permettant une 1ère approche et évaluation du patient
- 1.4. Agir lorsque le patient :
  - 1.4.1. est inconscient
  - 1.4.2. est en arrêt cardio-respiratoire
  - 1.4.3. présente des douleurs thoraciques
  - 1.4.4. présente des maux de tête
  - 1.4.5. s'étouffe
  - 1.4.6. saigne
  - 1.4.7. s'est brûlé
  - 1.4.8. s'est intoxiqué
  - 1.4.9. a chuté

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Alliance Suisse des Samaritains - Cours de sauveteur 2007-2008

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Drogues

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Citer les différents types de drogues en circulation sur le marché, leur provenance, leurs caractéristiques, leur conditionnement et leurs effets
1.2. Connaître les modes de consommation et les effets physiologiques sur les consommateurs
1.3. Connaître les types d'organisations/réseaux de revendeurs et consommateurs
1.4. Connaître les situations auxquelles un responsable d'exploitation peut être confronté ainsi que la responsabilité qui est sienne dans le cadre de la prévention de la toxicomanie
1.5. Reconnaître les signes avant-coureurs permettant de déceler qu'un établissement devient un point de rencontre, de consommation ou un lieu d'approvisionnement pour toxicomanes/revendeurs
1.6. Connaître quel est le comportement à adopter en cas de confrontation avec des toxicomanes ou des revendeurs de drogue et les moyens du responsable d'exploitation à l'égard des consommateurs/revendeurs
1.7. Connaître quelques mesures permettant d'éviter qu'un établissement ne se transforme en point de rencontre, de consommation ou en lieu d'approvisionnement pour toxicomanes/revendeurs
1.8. Connaître le rôle et les moyens des forces de police

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1. Loi fédérale s ur les stupéfiants du 3 octobre 1951 (LStup; RS 812.121)
- 2.1.2. Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement du 17 décembre 1987 (LRDBH; RSG I 2 21) et son règlement d'application du 31 août 1988 (I 2 21.01)

3. Matériel à disposition aux examens

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Alcool au volant

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître la teneur et l'étendue de sa responsabilité vis-à-vis des clients conducteurs, par rapport à leur consommation d'alcool dans son établissement
1.2. Connaître les effets de la consommation d'alcool sur les aptitudes à la conduite
1.3. Connaître les tolérances légales de consommation d'alcool pour les conducteurs de véhicules motorisés

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1. Loi sur la circulation routière du 19 décembre 1958 (LCR; RS 741.01)
- 2.1.2. Ordonnance sur la circulation routière du 13 novembre 1962 (OCR; RS 741.11)
- 2.1.3. Ordonnance réglant l'admission de personnes et de véhicules à la circulation routière du 27 octobre 1976 (OAC; RS 741.51)
- 2.1.4. Ordonnance de l'Assemblée fédérale concernant les taux d'alcoolémie limites admis en matière de circulation du 21 mars 2003 (RS 741.13)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 1
Aspects environnementaux

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Situer le champ d'application de la loi sur la protection de l'environnement (LPE), de ses ordonnances d'application et celui des autres bases légales s'appliquant en relation avec l'exploitation d'un établissement LRDBH

1.2. Connaître les principes généraux de la législation suisse sur la protection de l'environnement dans les domaines du bruit, de l'air et des déchets appliqués à l'exploitation d'un établissement LRDBH

1.3. Connaître les principaux concepts d'aménagement et d'exploitation d'établissements LRDBH au regard des sources sonores et olfactives susceptibles d'être générées dans le cadre d'un :
- 1.3.1. Établissement avec animations musicales
- 1.3.2. Établissement sans animations musicales
- 1.3.3. Établissement avec restauration chaude
- 1.3.4. Établissement sans restauration chaude

1.4. Différencier les types de requêtes/bénéficiaires des autorisations traitées par l'administration cantonale compétente en charge d'appliquer la loi sur la protection de l'environnement (LPE) pour les établissement publics, connaître les étapes de la procédure conduisant à la décision administrative et la coordination de procédures existant entre les différents services compétents selon les demandes déposées

1.5. Prévenir une situation/installation susceptible de provoquer des nuisances olfactives ou sonores. Avoir un comportement adéquat pour éviter ou faire stopper ces nuisances

1.6. Connaître les différents types de déchets générés par un établissement soumis à la LRDBH ainsi que leurs filières de traitement et/ou d'élimination

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1 Loi fédérale sur la protection de l'environnement du 7 octobre 1983 (LPE; RS 814.01)
- 2.1.2 Ordonnance sur la protection contre le bruit du 15 décembre 1986 (OPB; RS 814.41)
- 2.1.3 Ordonnance son et laser du 28 février 2007 (OSLa; RS 814.49)
- 2.1.4 Règlement sur la protection contre le bruit et les vibrations du 12 février 2003 (RSG K 1 70.10)
- 2.1.5 Règlement concernant la tranquillité publique et l'exercice des libertés publiques du 8 août 1956 (RSG F 10.03)
- 2.1.6 Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement du 17 décembre 1987 (LRDBH; RSG I 2 21) et son règlement d'application du 31 août 1988 (I 2 21.01)
- 2.1.7 Loi sur les spectacles et divertissements du 4 décembre 1992 (LSD,; RSG I 3 05) et son règlement d'application du 11 août 1993 (I 3 05.03)
- 2.1.8 Norme SIA-181/juin 2006
- 2.1.9 Directive du "Cercle bruit" du 10 mars 1999 (modification du 30 mars 2007)
- 2.1.10. Ordonnance sur la protection de l'air du 15 décembre 1985 (OPair; RS 814.318.142.1)
- 2.1.11. Règlement sur la protection de l'air du 19 juin 2002 (RSG K 70 08)
- 2.1.12. Recommandations fédérales sur les hauteurs de cheminées (OFEFP mai 2001)
- 2.1.13. Ordonnance sur les mouvements de déchets du 22 juin 2005 (OMoD; RS 814.610)
- 2.1.14. Ordonnance sur la traitement des déchets du 10 décembre 1990 (OTD; RS 814.600)
- 2.1.15. Ordonnance sur l'emballage des boissons du 5 juillet 2000 (OEB; RS 814.621)
- 2.1.16. Ordonnance sur les appareils électriques et électroniques du 14 janvier 1998 (OREA; RS 814.620)
- 2.1.17. Loi sur la gestion des déchets du 20 mai 1999 (RSG L 1 20) et son règlement d'application du 28 juillet 1999 (L 1 20.01)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé durant l'examen

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 2
Connaissances de droit / droit du travail - CCNT

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Comprendre la mission du droit
1.2. Enumérer les sources du droit
1.3. Connaître les différentes classifications du droit
1.4. Connaître les différentes sources d'une obligation
1.5. Différencier les trois types de procès que connaît le droit suisse
1.6. Appréhender et connaître les fondements de la responsabilité civile, ainsi que de la responsabilité du fait du produit
1.7. Appréhender et connaître les mécanismes à la base de la formation d'un contrat : offre et acceptation de l'offre – forme du contrat
1.8. Connaître les causes d'invalidation, respectivement de nullité du contrat
1.9. Connaître les principaux droits et obligations des parties dans les contrats étudiés : contrat de vente, contrat de bail à loyer, contrat de bail à ferme et contrat d'entreprise
1.10. Connaître le principe et les conditions de la soumission à l'obligation de paiement de droits d'auteur
1.11. Connaître le fondement du droit du travail
1.12. Savoir utiliser la CCNT et y retrouver les réponses aux questions posées en matière de droit du travail
1.13. Connaître les principes applicables à la résiliation des rapports de travail avec effet immédiat, à la protection la résiliation des rapports de travail en temps inopportun et à la protection contre la résiliation abusive des rapports de travail
1.14. Connaître les principales dispositions de la législation fédérale sur le travail protégeant les travailleurs : champ d'application quant aux personnes ; protection en matière de grossesse et maternité, en matière de travail des mineurs et en matière de durée maximale du temps de travail ; dispositions relatives au travail nocturne et dominical

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Bases légales
- 2.1.1. Code civil suisse (RS 210)
- 2.1.2. Code des obligations (RS 220)
- 2.1.3. Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie et la restauration (CCNT)
- 2.1.4. Loi fédérale sur le crédit à la consommation
- 2.1.5. Loi fédérale sur la responsabilité du fait du produit (RS 221.112.944)
- 2.1.6. Loi fédérale sur les droits d'auteur et les droits voisins (RS 231.1)
- 2.1.7. Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (RS 822.11) et ordonnance 2 du 10 mai 2000 sur la loi sur le travail (OLT2, RS 822.112)

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens : Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie et la restauration (CCNT)

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 2
Assurances sociales et salaires

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Connaître le système d'assurances sociales suisses, et plus précisément les spécificités de la CCNT relatives aux assurances précitées et aux décomptes de salaires
- 1.2. Établir correctement des décomptes de salaires pour les collaborateurs à rémunération fixe ou au pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que ceux à temps partiel ou auxiliaires
  - 1.2.1. Déterminer le salaire brut AVS sur la base des différents systèmes de rémunération prévus par la CCNT
  - 1.2.2. Déterminer le montant des indemnités maladie/accident, des vacances/jours fériés et ainsi que le montant du 13è salaire
  - 1.2.3. Opérer les déductions concernant les assurances sociales (AVS/AI/APG/AC/LPP/LAA/Maladie-LAMAL), la nourriture et le logement
  - 1.2.4. Calculer la retenue de l'impôt à la source pour l'exploitant et ses employés
  - 1.2.5. Facturer la valeur des prestations en nature
- 1.3. Etablir un décompte à l'intention de la caisse de compensation AVS

2. Bibliographie /références

- 2.1. Documentation fournie par la Caisse de compensation AVS Gastrosuisse, Aarau
- 2.2. Documentation fournie par l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS)
- 2.3. Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie et la restauration (CCNT)
- 2.4. Loi fédérale sur les allocations familiales (LAFam RS 836.20) et loi cantonale (LAF RSG J 510)

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1. Documentation : Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie et la restauration (CCNT), barème genevois d'impôt à la source, feuille LPP 2ème pilier, feuille de réponse pour calcul des salaires
- 3.2. Matériel : machine à calculer, crayon gris, gomme, règle

Département de l'économie et de la santé
Direction générale des affaires économiques
Rue de l'Hôtel-de-Ville 11
1204 Genève

Module 3
Cuisine - produits du terroir / Entretien - nettoyage

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Décrire la notion d'hygiène professionnelle et l'exploitation correcte qui en est fait
1.2. Etablir un concept de nettoyage, de désinfection et d'entretien pour un établissement
1.3. Procéder à la mise en place, l'organisation et la planification de la cuisine
1.4. Connaître les différentes techniques de chauffage
1.5. Connaître les ustensiles et appareils de cuisson
1.6. Connaître le système G.N. (Gastronorme)
1.7. Connaître les matériaux de fabrication de la batterie et des accessoires de cuisine
1.8. Connaître les températures et l'hygrométrie de conservation et stockage des marchandises
1.9. Connaître les termes techniques appropriés
1.10. Posséder les connaissances de base de nutrition
1.11. Reconnaître les tendances et les souhaits de la clientèle, les expliquer et les adapter aux problèmes de santé publique
1.12. Connaître les principes régissant le contrôle et le stockage des marchandises, ainsi que les rapports existant entre ces principes
1.13. Connaître les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception de la marchandise et le stockage
1.14. Connaître les aliments carnés, dans le but de ne pas tromper le consommateur
1.15. Connaître les denrées alimentaires d'origine animale et végétale, de manière à ne pas tromper le consommateur
1.16. Connaître les graisses et huiles comestibles ainsi que leur utilisation appropriée
1.17. Connaître les épices, condiments et sels ainsi que leur utilisation appropriée
1.18. Connaître les produits du terroir (agriculture, vignobles, saveurs, nature) et les tendances culinaires sur le canton de Genève
1.19. Connaître les caractéristiques et les facteurs de qualité des produits alimentaires
1.20. Donner un aperçu de ce que comprend le label « Fourchette Verte »
1.21. Etablir, de prévoir et de juger de la composition des menus
1.22. Connaître les notions de base de calcul des prix de revient et des prix de vente

2. Références bibliographiques / légales

2.1. «Technologie Culinaire », Pauli, 4e édition, 2008
2.2. « Genève terre à terre » - guide de la campagne genevoise, OPAGE, édition 2000

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.